

# Danmarks Bedste Rugbrød 2022

Cecilie Christensen, Svinninge Bageri, Hovedgaden 25, Svinninge

## 70 % rugbrød

### Iblødsætning:

700 g rugkerner

100 g solsikkekerner

11 g salt

682 g vand

### rug surdej:

100 g vand

140 g rugmel

40 g gammel  
rug  
surdej

### Hovedopskrift:

100 g lys  
fuldkornsmel

50 g halvsigte  
mel

40 g brunfarin

20 g ristet malt

5 g tørgær

17 g kvelmel

23 g Ireks rugsur (ireks )

245 g rugbrøds  
surdej

1493 g iblødsætning



Iblødsætning:	salt og kernerne kommes i en spand, og der hældes varmt vand udover
rug surdej:	
Dejføring og æltetid:	Alt blandes i æltekar, æltes i 30 min.
Dejtemperatur:	28
Liggetid/sted:	45 i æltekar æltekar
Dejvægt:	1000
Udbytte:	2
Bearbejdning/ Opslåning:	vejes af i formen på 1000 g og trykkes flade ovenpå.
Raskning:	60 raskeskab

Inden afbagning:	ikke noget
Ovn:	stik oven
Ovntemperatur:	Indsætning: 260 med 30 sekunder damp Afbagning: 180
Bagetid:	60 min. - spjæld åbnes efter lukket spjæld i 45 min og 15 min med åben min

**Tankerne bag det udviklede brød:**

---



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)